

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. KESIMPULAN

1. Penambahan kombinasi CMC dan pektin tidak berpengaruh nyata terhadap total asam dan warna pada uji organoleptik *sherbet* pepaya.
2. Penambahan kombinasi CMC dan pektin berpengaruh nyata terhadap viskositas sebelum dan sesudah *aging* serta aroma pada uji organoleptik tetapi tidak berbeda nyata pada interaksi keduanya.
3. Penambahan kombinasi CMC dan pektin serta interaksi keduanya memberikan pengaruh nyata terhadap *overrun*, laju pelelehan, rasa dan tekstur pada uji organoleptik *sherbet* pepaya.
4. *Sherbet* pepaya dengan perlakuan kombinasi penambahan CMC 0,2% dan pektin 0,3% (C2P3) memberikan hasil yang terbaik.

6.2. SARAN

1. Perlu dilakukan penelitian mengenai perlakuan pada pembuatan *sherbet* terhadap pepaya jenis lainnya.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai perlakuan pada pembuatan *sherbet* pepaya untuk memperbaiki warna.

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR PUSTAKA

- Anomimous. 2005. *Papaya Sherbet*. Available at: <http://en.wikipedia.org/wiki/sherbet> (27 Januari 2005)
- Anonimous. 2005. U.S. Food and Drug Administration. Available at: <http://www.gpoaccess.gov/cfr/index.html> (19 September 2005)
- Belizt, HD dan W, Grosch. 1987. *Food Chemistry*. Germany: Springer-Verlag Berlin
- Charley, Helen. 1982. *Food Science*. 2nd. New York: John Wiley and Sons
- Chaplin, Martin. 2005. *Carboxymethylcellulose (CMC)*. Available at: <http://www.isbu.ac.uk/water/CMC.htm> (3 Februari 2005)
- Chaplin, Martin. 2005. *Pectin*. Available at: <http://www.isbu.ac.uk/water/Pectin.htm> (3 Februari 2005)
- Considine, D.M. dan G.D. Considine. 1982. *Food and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- Departemen Kesehatan. 2004. Daftar Komposisi Makanan. Available at: <http://www.mekarsari.com/artikel/gizi.php3> (5 Agustus 2005)
- De Man, J.M., 1999. *Principels of Food Chemistry*. 3rd ed., Gaitthersburg-Maryland: An aspen Publication.
- Dharmarini, N. 2003. *Kajian Penambahan NaCMC dan Pektin terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Velva Labu Kuning* (skripsi). Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Eckles, CH. Combs, WB dan Macy, H. *Milk and Milk Products*. Fourth edition. Bombay: Tata McGraw-Hill Publishing Company LTD.
- Goff, H.D. 1997. *Review: Colloidal Aspect of Ice Cream*, International Dairy Journal, 7, 363-373.
- Guinard, J.X. 1997. *Sugar and Fat Effects on Sensory Properties of Ice Cream*, Journal of Food Science, 62 (5), 1087-1094.

- Haryadi. 1990. Pengemulsi, Pemantap, Emulsi dan Pengental dalam Bahan Tambahan Pangan. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada
- Herman. 1997. *Pengaruh Varietas Pepaya dan pH pada Sifat fisikokimiawi dan Sensoris Puree Pepaya Beku* (skripsi). Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
- Hui, YH. 1992. Dairy Science and Technology Handbook. Vol. 2. Product Manufacturing. New York: VCH Publishers, Inc.
- Hui, YH. 1992. Encyclopedia of Food Science and Technology. New York: John Wiley and Son Inc.
- Ihekoronye, AI dan Ngoddy, PO. 1985. Integrated Food Science and Technology for The Tropics. Hongkong: Mac Millan International College Editions.
- Inglett, GE dan Charalambous, G. 1979. Tropical Foods: Chemistry and Nutrition. Volume 1. New York: Academic Press
- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Lestari, Dewi. 2000. *Pembuatan Sherbet Sirsak (Annona muricata Linn), Kajian Pengaruh Penambahan Persentase Gula dan Agar-agar terhadap Mutu Sherbet yang Dihasilkan* (Skripsi). Available at: <http://www.digilib.brawijaya.ac.id>. (27 Juli 2005).
- Marshall, Robert T and Arbuckle, WS. 1996. *Ice Cream 3th*. New York: International Thomson Publishing.
- Marshall, Robert T and Goff, Douglas. 2003. *Formulating and Manufacturing Ice Cream and Other Frozen Dessert dalam Food Technology* Vol 57 No.5.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. San Diego: Academic Press.
- Rowe, Raymond C. 2003. Handbook of Pharmaceutical Excipients. Fourth edition. London: American Pharmaceutical Excipients.
- Stone, H and Sidel, JL. 1993. *Sensory Evaluation Practices 2nd*. New York: Academic Press.
- Warisno. 2003. *Budi Daya Pepaya*. Yogyakarta: PT Kanisius

Whistler, Roy L and BeMiller, James N. 1993. *Industrial Gums Polysaccharides and Their Derivatives*. New York: Academic Press

Wisconsin, Center. 2003. *Sherbet, Raspberry*. Available at: http://www.sherbet_rasp.html. (8 Juli 2005).

Winarno, FG. 1992. *Kimia Pangan*. Jakarta: PT Gramedia